

MENUER.

LEVEVIS I DANSKE HJEM

I AARENE 1890—96

AF

LOUISE NIMB.





H. Hagerups Forlag. Kjøbenhavn.

Hovedkommissionær for Norge: H. Aschehoug & Co.

1897.

Nimb, Louise: Kogebog, 2det Oplag 1896. Praktisk og økonomisk indrettet for større og mindre Husholdninger. Med Illustrationer. Sjette til ti Tusinde. Pris 6 Kr., eleg. indb. 7 Kr. 25 Øre.

Ved Anvisning til Tillavning af de enkelte Retter findes der en uudtømmelig Rigdom af praktiske Raad og Vink, netop af den Slags, som ofte savnes i slige Bøger. (Dagens Nyheder.)

Fru Nimb burde forlængst have udgivet sin Bog I en Aarrække har hendes Navn som Kogekunstnerinde haft saa anset Klang og hendes Talent og Erfaring givet sig Udslag i saa fortrinlige Resultater, at en skriftlig Overlevering, fremgaaet af hendes udmærkede Indsigt, med Rette har været haabet og længe forventet. (Politiken.)

Nimb, Louise: Syltebog. Praktisk og økonomisk indrettet for større og mindre Hnsholdninger. Med 4 Vignetter af Fru Susette Holten, f. Skovgaard, og Illustrationer af Genremaler Knud Gamborg. Pris 2 Kr. 50 Øre, indb. 3 Kr. 75 Øre.

Ved Anvisning til Syltningen bliver der givet Vejledning i, hvorledes Raaprodukterne kan anvendes fuldt ud, saa at Syltningen kan foregaa paa den sparsommeligste Maade; desuden er der ved Ordningen af Opskrifterne taget Hensyn til den Frugt og de Grøntsager, som hver Aarstid frembyder, ligesom der ved Hjælp af 2 Tabeller gives en Oversigt over, til hvilken Tid disse ere tjenlige til Syltning og Henkogning.

Nimb, Louise: Anvendelse af Grøntsager til Vegetarianermiddage. Pris 1 Kr.

Opskrifterne til Menuerne ere ikke alene skrevne for Vegetarianere, men Forf. haaber herved at lægge et godt Ord ind for en større Anvendelse af Grøntsager, end det hidtil har været Brug herhjemme. Af Grøntsager kan man tilberede saa mange sunde og ypperlige Retter, at vi sikkert har stor Uret i ikke at benytte Grøntsager i større Udstrækning. (Af Forordet.)

Nimb, Louise: Karen, bearbejdet af Institutbestyrerinde R. Koppel. Pris 1 Kr. 50 Øre, eleg. indb. 2 Kr. 50 Øre.

Det er en utrolig Masse Husholdningslærdomme Fru Nimb har faaet presset ind i denne lille Bog. — Om alt til Husgerning henhørende gives nøjagtig og letfattelig Besked, lige fra Støvlepudsning til Borddækning og Opvartning. Enhver Husmoder vilde sikkert ønske at eje en »Karen«. Det Hjem, hun skildrer, skinner af Properhed og dufter af veltillavet Mad. (Politiken.)

»Karen er affattet i Novelleform og er paa en Gang baade belærende og underholdende. (Næstved Avis).

LOUISE NIMB:

MENUER.

LEVEVIS I DANSKE HJEM

I AARENE 1890—96.

MENUER.

LEVEVIS I DANSKE HJEM

I AARENE 1890—96

AF

LOUISE NIMB.



KJØBENHAVN.

H. HAGERUPS FORLAG.

TRIERS BOGTRYKKERI (G.L. LIND & NUMA FRÆNKEL)

1897.

INDHOLD.

FORORD.

I Følge mit tidligere givne Løfte skal jeg nu afslutte min Koge-, Sylte- og Vegeterianerbog med en lille Samling Menuer.

I Vinteren 1895 søgte jeg forgæves at finde nogle kulturhistoriske Optegnelser paa det kulinariske Omraade. Da jeg Intet fandt, opstod den Ide hos mig, at indflette min Menu-Samling i en saadan Ramme, at man deraf kunde se vor Levevis i Slutningen af det 19de Aarhundrede.

Jeg haaber, at denne Form vil sikre min lille Menu-Samling Interesse saavel i Nutiden som i Fremtiden.

Ligesom i min Kogebog og Syltebog er ogsaa her anbragt hvide ubeskrevne Blade, for at de af mine Læserinder, der ønske det, paa disse kunne nedskrive de Menu-Sammensætninger, som man hos Venner og Bekendte har truffet paa og ønsker at opbevare.

LOUISE NIMB.



Levevis i danske Hjem i Aarene 1890—1896.

I. Levevis i Familjer med en aarlig Indtægt fra 1200 til 1500 Kroner.

I ovennævnte Tid stiftede den borgerlige Mellemstand Hjem, selv om Indtægterne kun beløb sig til 12- à 1500 Kroner om Aaret.

Man indrettede sig derefter og nøjedes med Alt i al Tarvelighed. Lejligheden lejedes. Den var paa 2 Værelser og Køkken. Lejen herfor var cirka 16 Kroner om Maaneden. Hustruen besørgede selvfølgelig al Husgerning.

Det ene Værelse blev benyttet til Dagligstue og det andet til Soveværelse. Som Regel fandtes i Dagligstuen et Møblement, bestaaende af en Sofa, et Bord, 4 à 6 Stole, Spejl og Konsol. I Sovekammeret var der en dobbelt eller 2 enkelte Senge, 2 Stole, et Vadskebord, en Kommode, et Spejl og et Klædeskab.

Levemaaden inddeltes i Reglen paa følgende Maade: Man stod tidligt op og drak Kaffe med Brød til Kl. 6 om Morgenen. Kl. 9 à 10 om Formiddagen var Frokosttiden. Til dette Maaltid spistes Smørrebrød med Snaps og Øl til. Kl. 12 spistes til Middag. Maden blev varieret omtrent paa følgende Maade:

Søndag: Flæskesteg med Kartofler og Rødbeder.
Kaffe.
Mandag: Vandgrød.
Fisk med Kartofler.
Tirsdag: Grød med varm Mælk.
Opvarmet Steg.
Onsdag: Gule Ærter.
Flæsk.
Torsdag: Sød Suppe.
Plukfisk.
Fredag: Opvarmede gule Ærter.
Flæsk med Kartoffelmos.
Lørdag: Øllebrød.
Beufkarbonade.



Søndag: Rensdyrsteg.
Engelsk Melbudding.
Mandag: Farceret Hvidkaalshoved.
Tirsdag: Velling.
Stegen fra Søndag i Ragout.
Onsdag: Nyresuppe.
Opstegt Melbudding.
Torsdag: Vandgrød.
Kogt Torsk.
Fredag: Æblesuppe.
Stegt Flæsk.
Lørdag: Norsk Æggesøbe.
Plukkekød.

Kl. 1 à 2 drak man gærne Kaffe, og om Eftermiddagen Kl. 6 à 7 spistes Aftensmad, Smørrebrød med The eller Øl.





2. Levevis i Familjer med en aarlig Indtægt fra 2400 til 3000 Kroner.

Det var for det Meste Officerer og Embedsmænd, der havde Gage af ovennævnte Størrelser. Selvfølgelig havde mange andre Familjer en lignende Indtægt.

En saadan Familje indrettede sig som oftest i en Lejlighed paa 4 Værelser med Køkken-, Spise- og Pigekammer. Der blev holdt en Pige, som sammen med Fruen udrettede Arbejdet i Huset. Spisetiderne vare fordelte paa følgende Maade:

Morgen Kl. 8: The eller Kaffe med Brød.

Formiddag Kl. 11: Frokost bestaaende af Brød, Smør, 2 forskellige Slags Paalæg foruden Ost. Hertil drak man Kaffe eller Øl.

Middag spistes i Reglen i saadanne Huse Kl. 4, og følgende Menuer give et Overblik over de Retter, som blev tillavede i Ugens Løb:

Søndag: Macaroni-Gratin.
Lammesteg med Salat og Kompot.
Mandag: Kødsuppe.
Kød med Ris og Tomat.
Tirsdag: Risengrød.
Stegte Rødspætter med Kartofler.
Onsdag: Frugtsuppe.
Flæskekam i Carri.
Torsdag: Suppe med Nudler og Ost.
Kød i Ragout med Agurker.
Fredag: Risengrød med Øl.
Fisk à la Morny.
Lørdag: Koldskaal.
Stegt Lever med dampede Æbler.

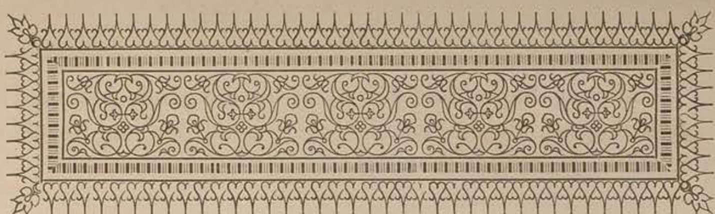


Søndag: Brun Suppe.
Kalvesteg.
Mandag: Rismelsgrød.
Kogt Torsk.
Tirsdag: Svinerygsuppe.
Kødet med stuvede Bønner.
Onsdag: Sødsuppe.
Kalve-Frikandeau.
Torsdag: Kari.
Kartheuser-Boller.
Fredag: Opvarmet Svinerygsuppe.
Gratin.
Lørdag: Øllegrød.
Plukkefisk.

Kaffen blev daglig serveret strax efter Middag.

Der spistes Aftensmad omtrent Kl. 8. Denne bestod af Smør, Brød, afskaaret Kød, Ost, The eller Øl.





3. Levevis i Familjer, som aarlig forbrugte fra 5000 til 8000 Kr., samt i Hjem, der brugte fra 10,000 til 20,000 Kr.

Embedsmænd, Forretningsfolk og overhovedet Familjer med Indtægt af ovennævnte Størrelse, indrettede deres Hjem i Lejligheder paa 5 à 6 Værelser, Entrée, Køkken, Spise- og Pigekammer og øvrige Udenomsbekvemmeligheder. Der holdtes en Pige og desuden Hjælp til Morgengerningen.

Om Morgenen Kl. 8 stod Thebordet dækket med Maskine paa Bordet, og Fruen tilberedte selv The eller Kaffe. Hertil spistes Smørrebrød eller forskellige Tvebakker, Horn o. s. v.

Kl. 12 serveredes Frokost, saasom:

Beuf med Kartofler.
Forskellige Slags afskaaret Kød.
Benløse Sild.
Rejer.
Ost.
Smør og Brød.

Hertil serveredes Øl og Kaffe.

Middag fandt Sted Kl. 5, og medfølgende Menuer give nogenlunde en Oversigt over, hvad der som Regel spistes i en saadan Familje:

Søndag: Brisselsuppe.
Stegte Ryper, Salat og Kompot.
Æblepie.

Mandag: Gratin à la financière.
Flæskekam à la Daube.
Frugt.

Tirsdag: Kogt Torsk med Kartofler.
Forlorne Kyllinger.
Engelsk Brødbudding.

Onsdag: Gule Ærter.
Kød og Pølse med Skorzonerrødder.
Omelette.

Torsdag: Gratin af Fisketunger.
Kød i Risrand med Picklessauce.
Kræmmerhuse med Flødeskum.

Fredag: Ærter og Kød fra om Onsdagen.
Stegte Duer, Salat.
Æblebeignets.

Lørdag: Brødsuppe.
Kotelet med Grøntsager.
Smør og Brød, Ost og Selleri.



Søndag: Suppe Lamartine.
Oksefilet. Béarnaise Sauce.
Ananas Crème.

Mandag: Kogt Gedde.
Kaal-Rouletter.
Risbudding med Æbler.

Tirsdag: Kartoffelsuppe.
Røget Skinke med Macaroni.
Vandbakkelser med Flødeskum.

Onsdag: Vol au vent med Fisk og Tomat.
Bœuf med Hovmester-Smør.
Frugt.

Torsdag: Grønkaal med glaserede Kastanjer.
Hjerper.
Beignets af Semoule.

Fredag: Æggegrød.
Røget Skinke stegt som Kotelet, grønne Ærter.
Omelette med Rom.

Lørdag: Macaroni Gratin.
Kalvelever à l'italienne.
Bondepige med Slør.

Paa Middagsbordet fandtes Rødvin og Vand eller en Kande Øl.

Efter Bordet serveredes Kaffen.

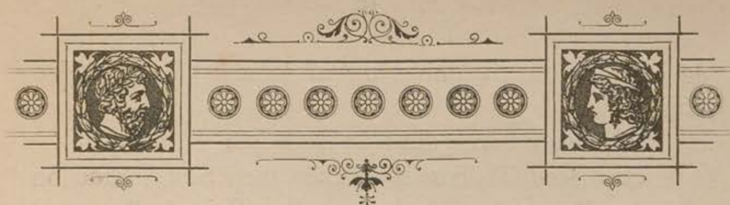
Kl. 9 blev der spist til Aften forskellige Slags afskaaret Kød og Pølse, Ost, Smør og Brød. Hertil serveredes Øl og The.

I mange Huse drak Herrerne ofte efter Aftensmaden en Toddy.

Hos Herskaber, som forbrugte mellem **10,000 og 20,000 Kr.** var Levevisen omtrent den samme som hos ovennævnte Familjer med den Forskjel, at de beboede større og mere elegante Lejligheder samt holdt flere Tyende. Man laa om Sommeren paa Landet, eller man rejste til et eller andet Badested.

Der udfoldedes i det Hele mere Selskabelighed, man deltog i flere Adspredelser, saa som Concerter, Theater o. s. v.





4. Levevis i Familjer, som aarlig forbrugte fra 30,000 Kr. og derover.

Vore Rigmænd beboede i Reglen Lejligheder i Byens elegante Kvarterer, i Amaliegade, Bredgade, Kronprinsessegade, paa St. Annæplads og i den senere Tid tillige i de nyopstaaede elegante Kvarterer ved Boulevarderne.

Lejlighederne bestod i Almindelighed af 8—10 à 12 Værelser, elegant udstyrede, med tilhørende Entrée, Anretteværelse, Køkken med Spisekammer, Badeværelse, Pige- og Tjenerværelser, Staldrum, Karlekammer, Vinkælder, Vadskekælder og Strygestue.

Sommeren tilbragtes i Villaer paa Strandvejen eller i andre smukke Egne, eller man rejste en Tur i Udlandet.

Til Betjening regnede man 3 kvindelige Tyender foruden Hjælp til Morgengerning, 1 Tjener og 1 Kusk.

Lejligheden var hyppigt udstyret efter solid engelsk Smag, dog gik Smagen i den sidste Tid stærkt i Retning af Rococo.

Alle gammeldags Møbler fra vore Olde- og Bedsteforældres Tid vare igen komne til Ære og Værdighed

og brugtes ofte til Møblering af de mere Velhavendes Huse.

Levemaaden var omtrent saaledes:

Kl. 9 stod Thebordet dækket med Smør, Brød og al Slags Bagværk. Maskinen eller Svingkedlen stod paa Bordet, og der blev lavet Kaffe eller The i Spisestuen.

Mellem Kl. 12 og 1 spistes der i Reglen Frokost. Her bringer jeg 4 Frokostmenuer, hvoraf der kan ses, hvad der omtrent blev serveret til dette Maaltid:

Frokost Menu I.

Skildpadde Bouillon, anrettet i Kopper.
Soles frites med Sauce rémoulade.
Côtes de bœuf à l'italienne.
Sandwiches.
Frugt og petits fours.



Frokost Menu II.

Bouillon med Marv.
Æg à la mosaïque.
And, Salat og Compot.
Smør og Brød.
Kaviar.
Blegselleri.
Ost.
Omelette au rhum.
Frugt.



Frokost Menu III.

Bouillon.
Brød-Croûtons med Ris.
Lammekotelet.
Savarin au Kirsch.
Smør. Ost.
Dessert.



Frokost Menu IV.

Sild og Kartofler i smaa Kasser.
Agerhøns med Kaal.
Viktoria-Sandwiches.
Citronkage à la Mannheim.

Paa Bordet var der Karaffer med Rødvin, Portvin og Sherry og nogle Flasker Apollinaris-Vand.

Efter Maden serveredes der Kaffe og Chokolade.



I Visittiden mellem 3 og 5 blev der budt five ó clock tea med toast (ristet Brød), al Slags Bagværk og Marmelader efter engelsk Skik.

Kl. 7 serveredes Dineren. For at anskueliggøre denne gives der hertil nogle forskellige Menuer:

Middags Menu I.

Klar Oxehalesuppe.
Østers.
Hønsesouflés med Trøfler.
Lammeryg med Salat og Kompot.
Artiskokbunde med rørt Smør.
Caramelbudding.
Dessert.
Kaffe med Kognak og Likør.



Middags Menu II.

Champignonssuppe.
Gedde à la Chambord.
Dyrefilet med Kastanjepurée og sauce tomate.
Kapun, Salat og Kompot.
Ris à la Trautmannsdorff.
Dessert.
Kaffe med Kognak og Likør.



Middags Menu III.

Potage à la purée de pois verts.
Homards en mayonnaise.
Langue de bæuf à la hochepot.
Petits poulets rôtis.
Fraises. Crème glacée.



Middags Menu IV.

Potage d' asperges.

Filet de sole au gratin.

Côtelette à la Singaret.

Canard sauvage rôti.

Légumes.

Tartelettes aux fruits.



Middags Menu V.

Potage à la purée de pommes d'amour.

Turbot aux fines herbes.

Aloyau de bæuf à la Vienne.

Gelinottes rôties.

Chou marin au naturel.

Soufflé aux abricots.

Dessert.



Middags Menu VI.

Potage à la Monacos.

Pignatellis.

Filets de barbue à la Margot.

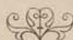
Selle de veau à la flamande.

Canard rôti.

Glace aux citrons.

Dessert.

Hertil serveredes i Almindelighed en Rødvin, en hvid Vin og en hed Vin.



Om Aftenen Kl. 10 blev der i Almindelighed budt Smørrebrød, Sandwiches, Øl, The og forskellige Slags Bagværk om i Dagligværelserne, eller ogsaa serveredes disse Forfriskninger paa smaa Theborde.

Af medfølgende 2 Menuer kan man se, hvad man i saadanne Huse serverede til større Selskabsmiddage:

Selskabs Menu I.

Huîtres.

Potage royale.

Petites caisses aux champignons.

Aloyau de bœuf à la Dauphin.

Timballe de volaille à la Châtelaine.

Hommard à la Parisienne.

Cailles roties, compote, salade.

Chou marin au naturel.

Poudding à la Manon.

Glace aux oranges.

Dessert.

Café.



Selskabs Menu II.

Caviar en glace.

Potage à la Pierre le Grand.

Petits éclairs au fromage.

Truites au bleu, beurre maître d'Hôtel.

Selle de veau a l'infante.

Poules de neige à la Conti.

Paté de foies gras de Strasbourg.

Chapon rôti, compote, salade.

Céléris anglais à l'espagnole.

Soufflé aux abricots.

Parfait Mikado.

Dessert.

Café.

Vinen varierede ved større Diners som ses af efterstaaende Menuer.

Som oftest stod paa Bordet Karaffer med Rødvin, Madeira og Portvin. De øvrige Vinsorter, som Rhinskvin, Bourgogne, Champagne og Dessertvine skænkedes af Tjeneren til de Retter, hvortil de vare bestemte.



5.

Sluttelig vedføjes her nogle Menuer fra Tafler ved det kongelige Hof:

Løverdag den 28. Juni 1890.

Skildpaddesuppe.
Suppe med Grønt.
Osteboller.
Pighvarrer, Kartofler.
Lammeryg, Purée af Bønner.
Chartreuse med Snepper.
Ragout Richelieu.
Asparges.
Kyllingsteg, Salat.
Croûtons med Frugter.
Jordbæris.
Dessert.

Lundi, 18. Août 1890.

Potage jardinier.

Attereaux à la moderne.

Turbot à l'eau de sel.

Selle de daim, gelée de groseilles.

Timbale à la Nesle.

Sorbet aux framboises.

Artichauts au beurre.

Canetons rôtis.

Glaces variées.

Dessert.

Torsdag d. 9. Oktober 1890.

	Suppe.
Hochheimer D. D.	Fisk.
Château Léoville.	Daavildt, Ribsgelée.
	Strasborger Gaaseleverpostei.
Hvid Portvin.	
	Ærteskokker.
Champagne.	Kyllingsteg.
	Is.
	Dessert.

Onsdag d. 28. Januar 1891.

	Krebssuppe.
	Rissoler.
Marcobrunner.	
	Karper.
Château Léoville.	Bederyg, hvide Bønner.
	Strasborger Gaaseleverpostei.
Hvid Portvin.	
	Asparges og Strandkaal.
Champagne.	
	Stegte Fasaner.
Madera.	Is.
	Dessert.

Jeudi, 5. Mars 1891.

Potage de tortue.

Potage printanier.

Fondues au parmesan.

Filets de soles à la normande.

Selle d'agneau, épinards, nouilles.

Pâté de foies gras de Strasbourg.

Chou de mer.

Poule de bois rôti.

Glace au four.

Dessert.

Lundi, 6. Juillet 1891.

Consommé.

Rissoles salpicon.

Turbot à l'eau de sel.

Selle de daim, gelée de groseilles.

Timbale à la milanaise.

Sorbet aux fraises.

Chartreuse de petits pois.

Mayonaise de homards.

Poulets rôtis, salade.

Glace.

Fruits et dessert.

Vins.

Assmannshäuser mousseux.
Château de Pichon Longueville.
Château Latour bl.
Romanée.
Champagne crêmant.
Madère.
Vin de Chypre.

Samedi 23. Janvier 1892.

Potage aux lentilles.

Morne fraîche.

Selle de daim, gelée de groseilles.

Epigramme d'agneau, purée de marrons.

Choux de mer.

Chapons rôtis, compote, salade.

Glaces.

Fruits et dessert.

Mercredi, 9. Mars 1892.

Potage aux marrons.

Côtelettes de saumon à la Chambord.

Filets de veau à la jardinière.

Poulets à la Dantzig.

Choux de mer.

Pâté de foies gras de Strasbourg.

Coq de bruyère rôti, salade.

Glace tutti frutti.

Dessert.

Vins.

Marcobrunner.

Ch. Larose.

Oporto blanc.

Champagne.

Madère.

Onsdag d. 27. April 1892.

	Suppe.
	Østers à la Villeroi.
Hochheimer D. D.	
	Pighvarre.
Ch. Léoville.	Lammeryg à la flamande.
	Kapun à la financière.
	Asparges.
Champagne.	
	Stegte Snepper.
Madera.	Is.
	Dessert.

Fredag d. 9. Maj 1893.

	Suppe.
Hochheimer D. D.	Pighvarre, Østerssauce.
	Lammeryg à la flamande.
Château Larose.	Farceret Kylling.
	Asparges.
Champagne.	
	Stegte Ryper.
Madera.	Is.
	Dessert.

Lundi, 7. Août 1893.

Potage Douglas.
Melon.
Turbot à l'eau de sel.
Selle d'agneau à la flamande.
Timbales, sauce aux truffes.
Artichauts au beurre.
Canetons sauvages rôtis.
Glace sicilienne.
Dessert.

Vins.

Assmannshäuser mousseux.
Ch. de Pichon Longueville.
Château d'Yquem.
Champagne.
Madère.
Muscatel de Setubal.

Jeudi, 14. Decembre 1893.

Consommé.

Morne fraîche, pommes de terre

Selle d'agneau à la jardinière.

Timbale de poulets à la parisienne.

Céléri à l'espagnole.

Faisans rôtis, compote, salade.

Glaces variées.

Dessert.

Torsdag d. 15. Marts 1894.

	Suppe.
Sauterne.	Kabliau.
Ch. de Pichon Longueville.	Kalvefilets à la flamande.
	Kalkun med Østers.
Assmannshäuser.	Strasborger Gaaseleverpostei.
Hvid Portvin.	Stuvede Jordskokker.
Champagne.	Stegte Urfugle, Salat.
Madeira.	Appelsinis.
	Dessert.

Onsdag d. 9. Mai 1894.

	Suppe.
	Østers à la Villeroi.
Mouss. Assmannshäuser.	Fiskefilets maître d'hôtel.
Château Léoville.	Oxefilet à la Godard.
	Asparges.
Champagne.	Stegte Ryper, Salat.
Madera.	Is.
	Dessert.

Samedi, 22. Decembre 1894.

Consommé.

Fondues au parmesan.

Turbot, pommes de terre.

Filet de boeuf à la Godard.

Côtelettes de lièvre, purée de marrons.

Asperges en branches.

Chapons rôtis, compote, salade.

Glaces variées.

Dessert.

Samedi, 6. Juillet 1895.

Potage printanier.

Rissoles à la financière.

Flétan, sauce aux écrevisses.

Selle d'agneau à la flamande.

Timbales à la religieuse.

Chapons rôtis, salade.

Glace de fraises.

Dessert.

Jeudi 19 September 1895.

Potage bisque.

Filets de carrelets à la maitre d'hôtel.

Longe de veau.

Os à la moëlle.

Canetons rôtis.

Haricots verts.

Tartelettes aux prunes.

Dessert.

Mardi, 15. Oktobre 1895.

Potage de tortue.

Rissoles au salpicon.

Morne fraîche.

Selle d'agneau à la flamande.

Côtelettes de lièvre, purée de marrons.

Poulets rôtis, compote, salade.

Glace au chocolat.

Dessert.

Fredag d. 27. Marts 1896.

Suppe à la reine.

Kogt Lax.

Daavildt, Ribsgelée.

Strasborger Gaaseleverpostei.

Spinat med Tarteletter.

Kapunsteg, Salat.

Isbombe.

Dessert.

Onsdag d. 8. April 1896.

Skildpaddesuppe.

Ravioler.

Kabliau garn. m. Østers.

Lammeryg à la jardinière.

Crépinets af Raavildt, Kastaniepurée.

Gaaseleverpostei.

Stegte Fasaner, Salat.

Is.

Dessert.

Ispunsch.
St. Peray.
Ch. Durfort.
Rhinskvin
(Rosenborg 1598)
Hv. Portvin.
Champagne.
Malvoisir.

Vendredi 8. Mai 1896.

Consommé.

Huîtres à la Villeroi.

Saumon, sauce Jugenheim.

Selle de chevreuil.

Ris de veau, purée de tomates.

Asperges en branches.

Chapons rôtis, salade.

Glaces variées.

Dessert.

St. Peray.
Ch. Montrose.
Chambertin.
Champagne.
Madère.
Vin de Chypre.

Onsdag d. 20. Mai 1896.

	Suppe.
Hochheimer D. D.	Pighvarre.
Ch. Léoville.	Lammeryg à la jardinière.
	Vildsvinehoved, Cumberlandsauce.
Champagne.	Asparges.
	Kyllingsteg, Salat.
Madera.	Is sicilienne.
	Dessert.

I alle Boglader faas:

KAREN

Af

LOUISE NIMB.

Bearbejdet af Institutbestyrerinde R. KOPPEL.

Andet Oplag.

Pris 1 Kr. 50 Øre, eleg. indb. 2 Kr. 50 Øre.

„Karen“ er en ejendommelig Fortælling. Fru Nimb giver i fortællende Form Besked om alle de Arbejder, der udføres i et Hjem, om Pigens daglige Gerning saavel i Køkken, Stue og Kjælder. »Karen« er en Bog, der er interessant og lærerig, ikke blot for enhver **ung Pige,** men ogsaa for enhver **Husmoder**.



„Karen“ er inddelt i følgende Afsnit:

- I. Min Barndom og Konfirmation.
- II. Mit daglige Arbejde.
- III. Ugerengøring.
- IV. Hovedrengøring.
- V. Hvorledes min Frue lavede Julegaver til fattige Børn.
- VI. Vadsk.
- VII. Stivning og Strygning.
- VIII. Mine Forældre og Søskende.
- IX. Middagsmad.

Af Pressens Udtalelser om »Karen«:

Det foreliggende Skrift **fortjener Opmærksomhed og Udbredelse.** Det er et godt, af et humant Sind dikteret og af megen praktisk Erfaring baaret Arbejde. — — — I et letfatteligt Sprog gives der her Oplysninger og **praktiske Vink** om Arbejdets forskellige Grene og om dets skiftende Præg, alt efter Beskæftigelsen i Køkkenet, Soveværelset og Dagligværelset samt med Hensyn til det periodisk indtrædende Arbejde (Lørdags-, Foraars- og Efteraarsrengøring). (Berlingske Tid.).

— Bogen, der er affattet i Novelleform, er paa en Gang baade **belærende og underholdende.** (Næstved Avis).

— — thi Bogen er fra først til sidst en **Vejledning af Rang,** som enhver ung Pige — enten hun skal tjene eller tænke paa en Gang at komme til at styre eget Hus — vil have godt af at læse. (Sjællandsposten).

Og det er en **utrolig Masse** Husholdningslærdom, Fru Nimb har faaet presset ind i den lille Bog — —. Om alt til Husgærning henhørende gives **nøjagtig** og **lettattelig** Besked — lige fra Støvlebørstning til Borddækning og Opvartning. Enhver Husmoder vilde sikkert ønske at eje en »**Karen**«. Det Hjem, hun skildrer, skinner af Properhed og dufter af veltillavet Mad. — — »**Karen**« er skrevet i et behageligt og omhyggeligt Dansk. (Politiken).

„KAREN“ faas i alle Boglader.

H. Hagerups Boghandel.

Triers Bogtrykkeri (G. L. Lind & Numa Frænkel) Kjøbenhavn.



